



NOS ENGAGEMENTS

RSE



SOMMAIRE :

1. Empreinte environnementale

1. Analyse du cycle de vie des produits
2. Consommation énergétique
3. Réduction des déchets
4. Évolution des emballages
5. Traitement des nuisibles

2. Conditions de travail

1. Recrutement
2. Quelques indicateurs
3. Accueil, formation et temps de travail
4. Santé, sûreté et sécurité
5. Liberté d'expression, respect et bien-être

3. Engagements en matière d'éthique

1. Référentiels économiques
2. Référentiels sociaux
3. Référentiels environnementaux

4. Achats responsables

1. Critères de sélection de fournisseurs
2. Respect des normes sociales et éthiques
3. Origine de nos achats
4. Qualité et sécurité alimentaire
5. Innovation et recherche
6. Transparence et communication

1. NOS ENGAGEMENTS POUR UNE EMPREINTE ENVIRONNEMENTALE RÉDUITE

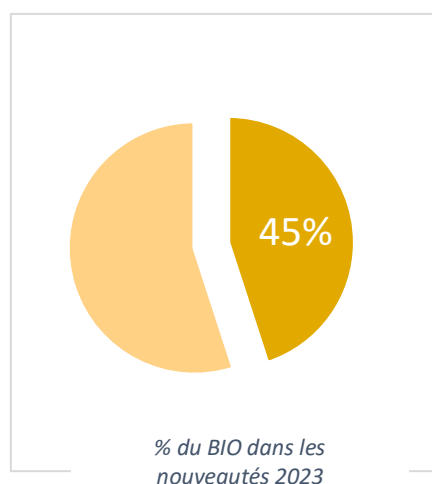
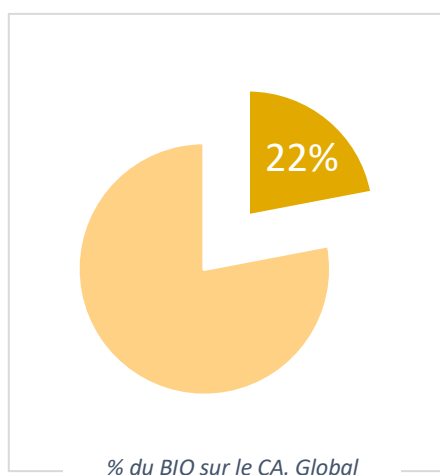
Sensibilisés à la question écologique depuis les années 70, nous croyons en la nécessité de préserver notre planète pour les générations futures et nous nous efforçons constamment de réduire notre empreinte environnementale. Voici un aperçu des actions que nous avons entreprises pour contribuer à un avenir plus durable.

1. Analyse du cycle de vie de nos produits

Nous avons mené une analyse de cycle de vie (ACV) de 45 produits, ce qui nous a permis de mettre en avant les atouts des produits Esprit Gourmand, fruits des efforts en termes de responsabilité et de durabilité.

L'ACV nous permet aussi de mettre en évidence des exemples d'actions pouvant être menées. La proposition la plus citée est celle concernant les pratiques dites agroécologiques. L'agroécologie permet l'instauration de systèmes de production utilisant les fonctionnalités offertes par les écosystèmes. Cela réduit les impacts sur l'environnement, la préservation des ressources, et une meilleure vision, jusqu'au bout de la chaîne d'approvisionnement. La mise en place de ce genre de pratiques peut être longue car elle bouscule les habitudes et les systèmes en place. Elle passe le plus souvent par un accompagnement et un soutien aux producteurs, ainsi qu'un engagement profond de l'entreprise.

- **Agriculture biologique :**



Esprit Gourmand propose une large partie de sa gamme en bio. Les ventes des produits biologiques représentent 22 % des ventes globales, en volume en 2022. Les innovations produits concernent autant de produits bio que de produits conventionnels. L'ACV ne permet pas de mettre en avant l'impact des pratiques de l'agriculture biologique, mais ses effets sur la biodiversité notamment sont reconnus.



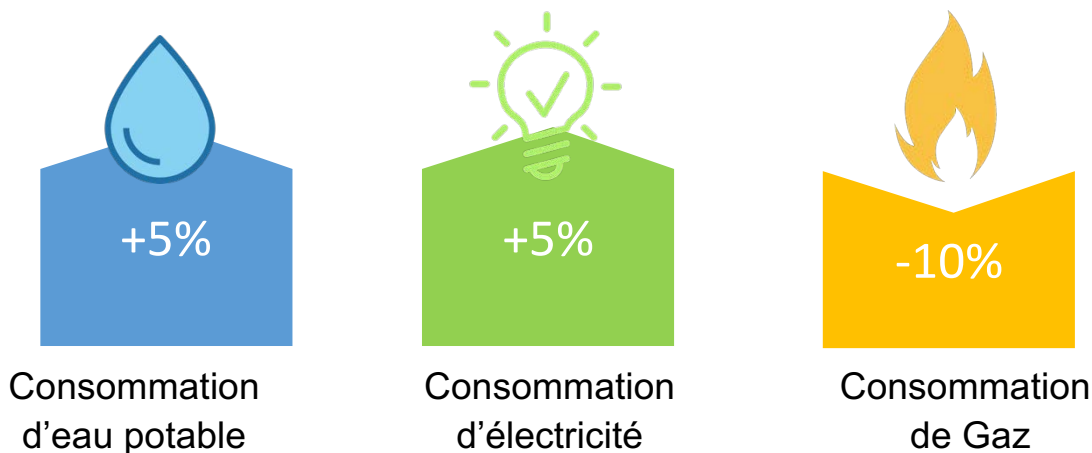
- **Proximité avec le bassin méditerranéen** : les locaux Esprit Gourmand sont localisés à proximité du port de Fos- Marseille, ce qui limite les transports routiers des marchandises importées. Cela permet de réduire l'effet sur le changement climatique, l'utilisation de ressources fossiles et l'émission de particules fines.
- **Achats responsables** : les matières premières sont approvisionnées, lorsque cela est possible, de France, de l'Union Européenne, ou du bassin méditerranéen, pour limiter les transports, et donc l'utilisation d'énergies fossiles, le changement climatique et l'émission de particules fines.
- **Emballages durables** : Esprit Gourmand propose toute sa gamme bar en format vrac, ce qui limite l'utilisation de matériaux. Les emballages pour le vrac sont issus de matières végétales, ce qui limite l'utilisation de ressources fossiles, et compostables. Les emballages pour le minibar et la distribution sont recyclables. Les emballages pour les produits d'accueil ont été rénovés pour devenir sans plastique et recyclables, ce qui diminue l'utilisation de ressources.

2. Consommation énergétique

a) Une transition vers l'énergie verte et décarbonée

Malgré une croissance significative de notre chiffre d'affaires, nous avons réussi à limiter notre consommation d'électricité et d'eau potable à une augmentation de seulement 5 %. Cette performance s'explique en partie par le remplacement de tous les néons de notre entrepôt par des LED, une mesure qui a permis de réduire notre consommation énergétique.

De plus, nous avons réussi à réduire notre consommation de gaz de 10 %, démontrant notre engagement envers l'efficacité énergétique.



b) Autosuffisance en énergie électrique et réduction des émissions de gaz à effet de serre

L'installation de panneaux photovoltaïques est en cours. Cela devrait permettre à Esprit Gourmand de devenir en partie autonome sur l'énergie électrique, en utilisant non des ressources fossiles, mais l'énergie solaire.



Quelques chiffres :

1. 460 M²
2. 99 kW crête
3. Choix d'onduleurs fabriqués en Europe
4. Installateur certifié ISO 14 001
5. 30% de la consommation annuelle

Le projet est de doubler la production d'électricité à court terme avec l'installation d'ombrières solaires sur notre parking. A terme, l'autonomie énergétique sera réalisée.

c) La mobilité vue par Esprit Gourmand

Depuis 2012, nous nous évertuons à réduire nos émissions de gaz à effet de serre et à atténuer notre impact sur le changement climatique. Nous favorisons la mobilité verte et douce en encourageant l'utilisation de vélos et de trottinettes. Nous constatons que le covoiturage est privilégié par nos salariés.

De plus, nous avons installé des bornes électriques et augmenté notre flotte de véhicules électriques pour réduire l'utilisation de combustibles fossiles.

« 70% du parc est déjà composé de véhicules électriques ou hybrides »

Enfin, le télétravail est de plus en plus usité ce qui contribue à la réduction des déplacements motorisés.

d) GREEN IT : Changement de notre ERP en février 2021



Notre fournisseur et hébergeur a été choisi pour ses engagements RSE concrets :

- Installation de 700 m² de panneaux photovoltaïques
- Nouveaux bâtiments construits en géothermie
- Mécénat auprès de l'association Cœur de forêt = 650 arbres plantés !
- Optimisation de la consommation énergétique dans les datacenters (Refroidissement de racks fermés et non d'un datacenter entier)

En moyenne, une entreprise a besoin de 4 serveurs physiques pour faire fonctionner un SI. Avec 600 clients hébergés, le nombre de serveurs nécessaires serait de 2400 !

Grâce à la mutualisation et à l'efficacité du modèle, seuls 250 serveurs physiques sont nécessaires !

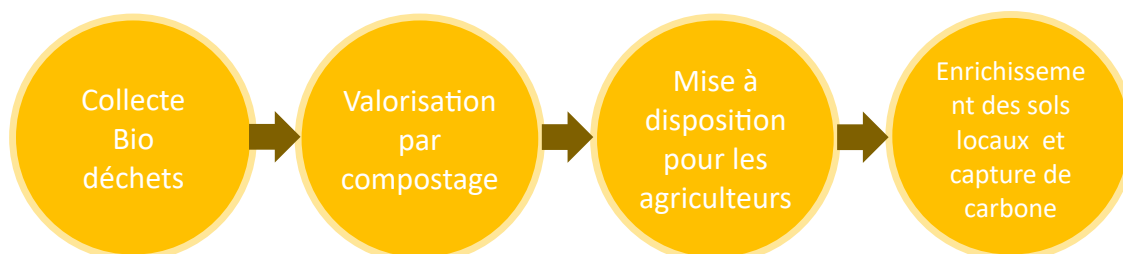
3. Réduction des déchets :

Nous nous efforçons de minimiser notre impact sur l'environnement. En 2022, nous avons généré un total de 80,16 tonnes de déchets, avec une moyenne de 1,15 tonnes par rotation. Nous recyclons activement le papier, le carton, le verre, et même les huiles de friture.

2022	Tonnes	Rotations	Moyenne
CARTON	24,44	27	0,91
DIB	53,886	42	1,28
BOIS	1,834	1	1,83
TOTAL	80,16	70	1,15

Une valorisation de nos déchets organiques vertueuse et locale

Nos biodéchets, souvent issus de la casse et des chutes lors des productions, sont récupérés par BIOVARE, une ferme lombricole voisine, qui traite les déchets des entreprises à moins de 50 km des points de collecte, et le compost produit permet d'enrichir les terres des agriculteurs locaux comme des jardiniers amateurs.



Chez Esprit Gourmand, les essuie-mains ont disparu depuis longtemps. Ils ont tous été remplacés par des sèche-mains, tout comme le plastique à la machine à café ou au réfectoire (cuillères, gobelets, bouteilles, etc...). D'ailleurs, nous avons fait fabriquer des gourdes isothermes de 750ml pour chaque salarié ! Nous privilégions les produits pas ou peu polluants.

De plus, nous encourageons nos clients et fournisseurs à adopter des pratiques plus respectueuses de l'environnement, telles que la signature électronique et l'utilisation de flux EDI pour réduire la consommation de papier.

4. Des emballages Compostables et 0% Plastique :

Depuis 2020, nous proposons des options plus responsables afin de supprimer les emballages plastiques

Nos produits vrac et sachets sont désormais dans des emballages certifiés home compost.



Le film utilisé pour remplacer nos emballages plastiques est une innovation majeure : entièrement composé de matières compostables comme l'amidon de maïs ou la bagasse de canne à sucre, il se dégrade complètement en matière organique en condition de compost naturel, exactement comme la peau d'une banane !

Il conserve par ailleurs d'excellentes propriétés barrières contre l'oxygène et l'humidité, pour garantir la qualité et la fraîcheur de nos fruits secs.

Une nouvelle gamme de produit d'accueil en carton NATURA.

Réalisé à partir d'un enchevêtrement des différentes fibres de cellulose de récupération, ce procédé unique donne à cette matière un toucher doux et l'aspect très naturel d'une matière brute.

Fabriqué en France dans le limousin, ce carton est biodégradable et certifié Blue Angel (issu d'une fabrication 100% recyclée et exempte de toutes matières dangereuses).

5. Traitement des nuisibles :

Une solution naturelle, exempte de tous produits chimiques.

Pour éviter l'infestation de mites alimentaires, la grande majorité des industriels font des traitements par fumigation d'insecticides chimiques. **Nous avons choisi de bannir tout usage d'insecticides de nos ateliers et entrepôts.**

À la place, nous y disposons de manière ciblée et stratégique, de petites cartes contenant des Trichogrammes. Ce sont de minuscules abeilles qui pondent dans les œufs de mites et empêchent leur développement et leur prolifération.

« Une méthode 100% naturelle et efficace, inspirée des coccinelles utilisées pour éliminer les pucerons chez les maraîchers. »

Nous sommes fiers des progrès que nous avons réalisés jusqu'à présent en matière de RSE, mais nous sommes déterminés à continuer à innover et à améliorer nos pratiques pour contribuer activement à un avenir plus durable. Nous croyons fermement que chaque petite action compte et que notre engagement envers l'environnement est essentiel pour créer un monde meilleur pour tous.



2. LES CONDITIONS DE TRAVAIL :

Nous nous engageons à promouvoir l'équité, le respect des droits humains et le bien-être de nos collaborateurs. Pour ce faire, nous avons mis en place des indicateurs, des politiques de recrutement, des initiatives de santé et sécurité, des mesures de liberté d'expression, et des avantages pour favoriser un environnement de travail épanouissant.

1. Recrutement :

Nous sommes attachés au développement interne de nos collaborateurs.

De nombreux exemples illustrent notre engagement envers la promotion interne, où une standardiste est devenue attachée commerciale, un opérateur de production a évolué vers un poste de magasinier cariste, et un stagiaire a été embauché en tant que chef de projet informatique.



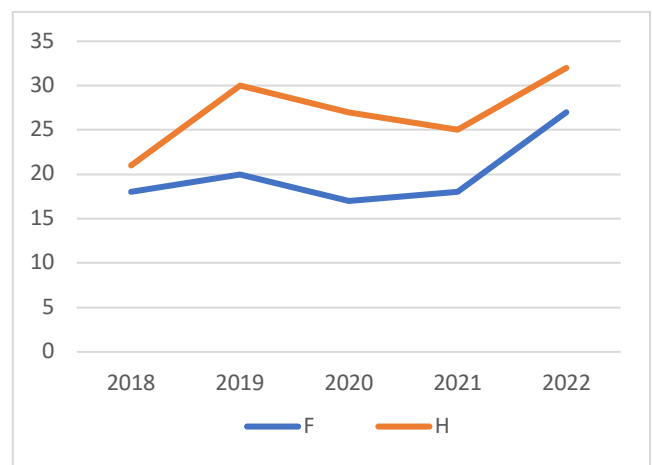
Notre politique de recrutement favorise également les partenariats avec des écoles locales, telles que le lycée hôtelier régional Jean-Paul Passedat ou le Thierry Marx collège.

2. Quelques indicateurs :

La parité

Dans le secteur agroalimentaire, la proportion d'hommes est historiquement plus élevée que celle des femmes en raison de la nature physique de certaines tâches. Cependant, nous sommes résolus à réduire cet écart de genre.

46% de femmes en 2022



La durabilité des emplois :

Les contrats à durée indéterminée (CDI), représentent 75% de notre effectif.

Nous nous servons souvent de l'intérim comme d'une période d'essai, car notre convention collective est très restrictive.

Le turnover :

Il est à seulement 2,14%, ce qui est considérablement inférieur à la moyenne nationale de 13,7%.

Tous nos collaborateurs sont rémunérés bien au-dessus des minimas conventionnels.

Le taux d'absentéisme :

Il est de 4,4%, contre 5,6% en France. La motivation est au cœur des préoccupations du management.

Apprentissage :

Nous investissons également dans la formation des jeunes, avec une moyenne de 3 alternants accueillis chaque année. Sauf si les apprentis souhaitent continuer leurs études, nous les embauchons à l'issue de leur cursus.

3. Accueil, formation et temps de travail :

L'intégration des nouveaux employés est au cœur de nos préoccupations. Chaque nouvel embauché reçoit un **livret d'accueil** pour comprendre les consignes d'hygiène, de sécurité, et les conditions de travail. De plus, nous attachons une grande importance à la présentation de chaque poste aux nouveaux collaborateurs, avec un minimum d'une heure passée sur chacun d'entre eux.

Nous encourageons les formations tout au long de la carrière de nos collaborateurs et organisons des "vis ma vie" pour les sensibiliser aux contraintes de chaque poste. Ces **expériences** se déroulent sur une journée ou une demi-journée selon les préférences du collaborateur.

Nous avons également instauré un **Compte Epargne Temps (CET)** depuis 2019, permettant aux employés de récupérer ou d'être rémunérés pour leurs heures supplémentaires.

De plus, le **télétravail**, devenu plus fréquent depuis la crise sanitaire, est de plus en plus accordé pour permettre aux employés de mieux gérer leur vie professionnelle et personnelle.

4. Santé, sûreté et sécurité :



Dans le domaine de la nutrition, nous offrons à notre personnel la possibilité de commander nos produits à des tarifs avantageux, garantissant une alimentation de qualité. De plus, en partenariat avec notre Comité Social et Économique (CSE), nous organisons la livraison de paniers de fruits et légumes locaux à un coût négocié.

L'ergonomie de nos espaces de travail est une priorité. La Direction Générale veille à chaque achat de mobilier et d'équipement pour créer un environnement de travail plus confortable. La médecine du travail et la CARSAT inspectent régulièrement les conditions de travail de nos collaborateurs pour garantir leur bien-être.

Nous avons agrandi nos locaux en 2018 pour améliorer les conditions de travail et installer de nouvelles machines. **Cela a permis de réduire les tâches répétitives, de faciliter les flux de travail, et de prévenir les troubles musculosquelettiques (TMS).** Compte tenu de notre croissance constante, nous prévoyons d'agrandir nos locaux à nouveau en 2024.

5. Liberté d'expression, respect et bien-être :

L'entreprise EG reconnaît l'importance de la liberté d'expression, du respect et du bien-être de ses collaborateurs. Nous avons établi un Comité Social et Économique (CSE) dès que nous avons atteint 50 employés en 2019, sans attendre les 5 années consécutives. Cela nous a permis de disposer d'un référent santé et sécurité au travail, ainsi qu'un référent harcèlement.

Nous avons également mis en place un code de comportement éthique, qui est diffusé à toutes les parties prenantes de l'entreprise.

Chaque année, nous organisons une journée du Personnel visant à renforcer le lien au sein de l'entreprise, comprenant des activités ludiques (cours de cuisine, loto, dégustations, pétanque, etc...) pour favoriser la convivialité. Et en 2023, nous avons nommé un "Happiness Manager", chargé d'améliorer la communication interne et de veiller au bien-être des collaborateurs tout au long de l'année.

Et enfin, la Direction a pris la décision de prendre en charge les jours de carence pendant un arrêt maladie une fois par an et pour chaque collaborateur (sous réserve d'avoir 2 ans d'ancienneté).

En somme, EG s'engage à promouvoir une RSE robuste, où l'égalité, la sécurité, le respect des droits humains et le bien-être de nos collaborateurs sont au cœur de nos préoccupations. Nous visons à créer un environnement de travail épanouissant, où chaque employé se sent valorisé, respecté et encouragé à évoluer au sein de l'entreprise.

3. ENGAGEMENTS POUR UNE SOCIÉTÉ ETHIQUE

L'entreprise doit être consciente que l'éthique est un élément central de sa stratégie dans l'économie actuelle. Elle a désormais de nouvelles responsabilités envers la société et doit assumer de nouveaux devoirs. Ces responsabilités comprennent la conformité aux lois, aux règlements, aux recommandations professionnelles et aux codes de gouvernance et d'éthique.

L'entreprise doit également rendre compte de ses actions et de la manière dont elle les mène.

Le fil conducteur de ces attentes et exigences envers l'entreprise est son engagement à agir de manière éthique et responsable envers toutes ses parties prenantes, conformément à ses valeurs et aux règles de bonne conduite qu'elle a établies. Il est maintenant attendu de l'entreprise qu'elle contribue au bien commun et à l'intérêt général de la société.

L'éthique doit être au cœur de la stratégie de l'entreprise dans l'économie de demain. Face à ces responsabilités, il est essentiel que l'entreprise ne les perçoive pas comme des contraintes supplémentaires, mais plutôt comme des opportunités pour déployer tout son potentiel de créativité et d'innovation au service d'un développement stratégique éthique, responsable et durable.

Dans notre entreprise, nous avons mis en place une culture d'entreprise intégrant l'éthique de manière transversale. Cette culture vise à influencer à la fois les comportements individuels des employés et le comportement de l'entreprise en tant que personne morale dans sa stratégie et sa conduite quotidienne des affaires. D'ailleurs, une charte informatique a été signée par l'ensemble du personnel.

« Notre référentiel éthique se décline en trois dimensions : économique, sociale et environnementale. »



1. **Sur le plan économique**, nous protégeons les intérêts de nos clients, développons des offres et des procédures intégrant les éléments sociaux et sociétaux, et veillons à être éthiques dans nos affaires et nos opérations. Par exemple, nous partageons tous les cadeaux reçus des fournisseurs entre tous les collaborateurs.

Nous entretenons un dialogue avec nos parties prenantes et établissons des relations responsables avec nos fournisseurs et sous-traitants. A savoir : **des réunions régulières du COPIL RSE (Comité de Pilotage de la Responsabilité Sociale des Entreprises) sont organisées.**

Pour nos achats de matières premières et de matériel, nous privilégions systématiquement les pays qui respectent et partagent les valeurs de l'UE.

2. **Sur le plan social**, nous agissons en cohérence avec les valeurs et les cultures de notre entreprise. Nous encourageons et favorisons le développement et l'employabilité de nos collaborateurs, garantissons l'équité et promouvons la diversité. Nous veillons à la qualité de vie au travail, promouvons la participation des employés et favorisons le dialogue social. Nous avons également des engagements sociaux envers nos fournisseurs et autres parties prenantes externes. Nous encourageons la liberté de parole au sein de notre entreprise grâce à **des réunions régulières où chacun peut exprimer ses préoccupations**. De plus, nous intégrons l'éthique dans notre processus de recrutement en recherchant des individus sensibles à certaines vertus éthiques. Nous encourageons également les nouveaux employés à rédiger un rapport d'étonnement pendant leur période d'essai.



3. **Sur le plan environnemental**, nous formalisons des politiques et des procédures qui intègrent des facteurs environnementaux dans nos activités. Nous développons une offre verte et favorisons **l'innovation verte dans notre production industrielle**. Nous maîtrisons notre empreinte environnementale directe et préservons la nature. Nous prenons en compte les facteurs environnementaux dans nos processus d'achat et entretenons un dialogue avec nos parties prenantes.

Notre entreprise considère l'éthique comme un élément essentiel de sa stratégie. Nous sommes engagés à agir de manière responsable envers toutes nos parties prenantes et à contribuer au bien commun. Nous continuons à renforcer notre culture d'entreprise axée sur l'éthique et à intégrer ces valeurs dans toutes nos activités.

4. FOCUS SUR DES ACHATS PLUS RESPONSABLES

Chez Esprit Gourmand, l'exigence est au cœur de notre activité. Nous reconnaissons pleinement notre responsabilité envers la société et l'environnement. Afin de concilier nos valeurs et notre impact sur le monde, nous mettons en œuvre une politique d'achats responsables, guidée par des principes de durabilité, d'éthique et de transparence tout au long de notre chaîne d'approvisionnement.

1. Sélection des fournisseurs responsables :



Pour certains, nous travaillons avec eux depuis plusieurs dizaines d'années. Notre fidélité est sans faille tant que nos exigences sont satisfaites.

En effet, nous accordons une importance primordiale à la sélection de fournisseurs partageant nos valeurs de responsabilité sociale et environnementale. Lors de **l'évaluation des fournisseurs** potentiels, nous nous assurons du respect des normes de qualité, de sécurité alimentaire, et de conformité aux lois du travail. De plus, nous privilégions les partenariats avec des acteurs engagés dans des pratiques environnementales durables et l'innovation continue, comme notre fournisseur hébergeur de notre ERP évoqué dans le chapitre Environnement.

2. Respect des normes sociales et éthiques :

Esprit Gourmand s'engage à collaborer exclusivement avec des fournisseurs respectant les normes sociales et éthiques les plus élevées. Nous garantissons des conditions de travail équitables, soutenons l'interdiction du travail des enfants et du travail forcé, tout en encourageant la diversité, l'inclusion et l'égalité des chances.

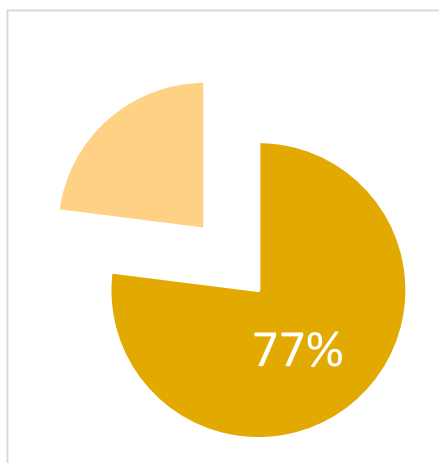
Chaque politique RSE envoyée par nos fournisseurs est étudiée avant toute transaction.

Pourcentage de consultations intégrant des spécifications RSE par famille de produits :

Famille de produits	% RSE	Objectif 2024
Fruits à coques et arachides	47%	57%
Fruits secs & autres fruits	40%	50%
Confiserie & chocolat	58%	68%
Épice & condiment	49%	59%
Céréales & graines	45%	55%
Miel, sirop, jus & confiture	81%	91%
Olives	36%	46%
Vanille	64%	74%
Autres	40%	50%
Total global	51%	61%

3. Approvisionnement local et responsable :

Nous favorisons activement l'approvisionnement local et national :



« 77 % de nos fournisseurs de matières premières sont basés en France. »

Cette approche permet de réduire les distances de transport, de minimiser notre empreinte carbone et de soutenir le développement économique local, tout en veillant au respect des normes de durabilité.

4. Qualité et sécurité alimentaire :

La qualité et la sécurité alimentaire sont nos priorités absolues. Nous n'achetons que des produits alimentaires sûrs, conformes aux normes de qualité et d'hygiène les plus strictes. Nos partenariats solides avec des producteurs européens nous permettent d'assurer un contrôle rigoureux de la qualité tout au long de la chaîne d'approvisionnement.

Pour chaque fournisseur, il est demandé :

- La certification BIO
- La certification d'alimentarité
- Fiches techniques des produits fournis
- Attestation non OGM et non IONISATION
- Contact de crise
- Une analyse Pesticide + Métaux lourds une fois par an par produit
- Toute certification autre type : BRC / IFS ...
- La politique RSE suivie

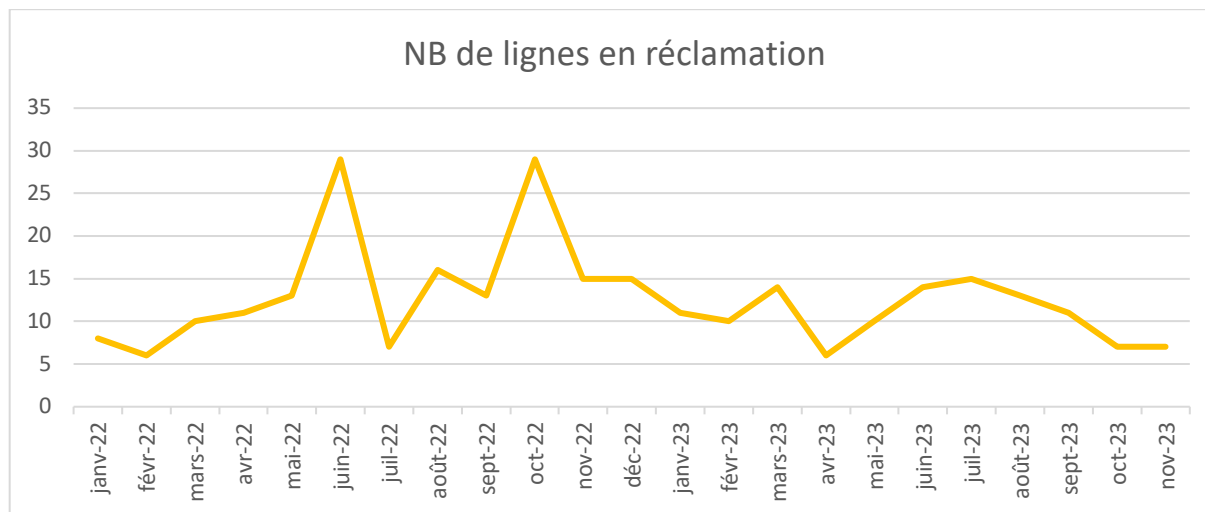
5. Innovation et recherche :

Esprit Gourmand encourage l'innovation et la recherche dans le domaine de l'agroalimentaire durable. Nous collaborons avec des fournisseurs investissant dans des pratiques novatrices, soutenons l'agriculture biologique et la réduction des déchets alimentaires. Notre engagement se concrétise notamment par notre partenariat dans la production d'emballages **100 % compostables**.

6. Transparence et Communication :

Nous nous engageons à la transparence dans nos pratiques d'achat. Une communication régulière avec nos fournisseurs, employés et clients sur nos initiatives d'achats responsables est maintenue. Nous encourageons également un dialogue ouvert avec nos parties prenantes pour promouvoir la compréhension mutuelle et l'amélioration continue de nos pratiques.

Le nombre de litiges s'en ressent : La tendance est à la baisse et notre objectif 2024 est de rester sous la barre des 10 litiges par mois.



Esprit Gourmand demeure résolument engagé dans sa démarche d'achats responsables et continuera à innover pour contribuer à un avenir durable.

Nous remercions nos partenaires, fournisseurs, employés et clients de partager cette vision et de nous accompagner dans cette belle aventure vers une industrie agroalimentaire plus responsable.

